45e Année. - Tome LXXXIX N° 2306 Paris, 8 Septembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Saliba
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hot
Économie viticole : de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

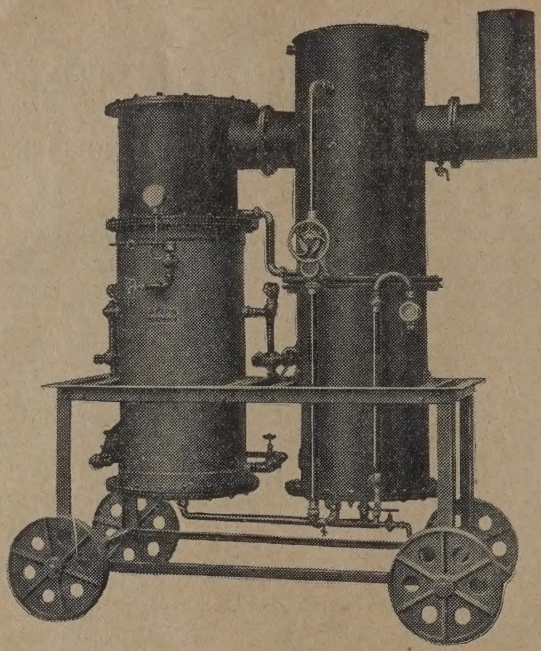
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Compte Chèques postaux : Paris 309-05

Reproduction interdite

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

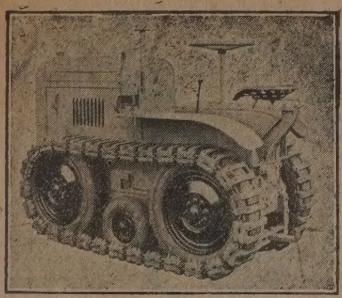
PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT
Eviter toute confusion avec les homonymes



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-86 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 12-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Contre le MILDIOU de la GRAPPE

Poudrez avec

CUPRONITE

Poudre CUPRIQUE homogène, ADHÉRENTE, dont tous les éléments sont actifs

Ets RAPP, Fontenay-sous-Bois (Seine)

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

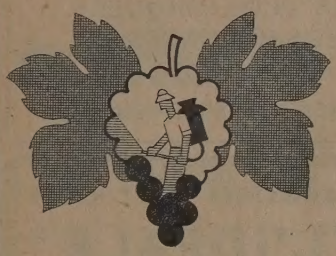
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA **Téléphone DRAGON 89-10, 89-11**

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

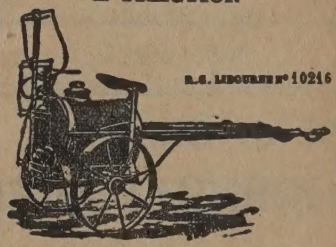
Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHENIX et FABRE-FOURCADE

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION



Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE
POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Téléphone : 21-31

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

LA LITTORALE

BEZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.306 Paris, 8 Septembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

G. Percher . . . . . Les levures froides (*avec figure*). 219
Ch. Vavasseur. . . . . A propos du statut des vins mousseux. 223
Henri Astruc . . . . . La meilleure vinification 226

Actualités

Michel Flanzy . . . . . Vendanges 1938. — Dérivés des raisins, des jus de raisins et des vins 229
Ch. V. . . . . Nouvelles de Touraine 231
J. C. . . . . En Loire-Inférieure 231
R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 232
Dr Bonnet . . . . . Vignoble de la Drôme. 233
J. L. . . . . Côte des Grands Vins blancs de Bourgogne. . . 234
Le Bosc. . . . . Chronique de législation viticole : Des déductions légales 235

VIe Fête Nationale du Vin. — La Fête du Raisin à Lamalou-les-Bains. — La protection de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis. 240

Revue commerciale :

Cours des vins. 241
Cours des principaux produits. 242

LES LEVURES FROIDES

Les vins d'Alsace sont « secs », c'est-à-dire que normalement ils ne doivent plus contenir de sucre. Or, il arrive assez souvent, dans nos régions, qu'un hiver rigoureux succède à un été particulièrement chaud. Il s'ensuit que dans certaines caves les fermentations languissent, s'arrêtent même, les levures étant alors gênées tant par l'abaissement de la température que par l'élévation progressive du titre alcoolique qui peut, exceptionnellement il est vrai, atteindre et dépasser 15°.

Nous possédons déjà des levures d'Alsace, sélection de la station (souche P. G. S. = levures de Pinot Gris provenant des domaines Schwartz), dont le « plafond » alcoolique est de 17 à 18° d'alcool. Ces levures mènent la fermentation très rapidement, tout en ne nuisant en rien aux qualités organoleptiques des vins.

Nous nous sommes alors proposé d'accoutumer ces levures au froid, dans l'espoir de résoudre la difficulté de fermentation signalée ci-dessus, et peut-être aussi d'améliorer la qualité des vins, tout au moins en ce qui concerne ce qu'on appelle « le moelleux », « le fondu », « le velouté ».

Dans ce but, depuis la fin de 1933, nous rajeunissions des levures P. G. S., non plus à l'étuve ou à la température ordinaire, mais au frigidaire, à une température oscillant entre —2° et +2°. Ce faisant, nous avons constaté que,

même à cette température, la levure se multipliait normalement et donnait lieu à une fermentation lente, mais continue.

En novembre 1935, nous tentions de vinifier au frigidaire, sous l'action de ces « levures froides » et à une température de —2° :

1° Un moût de Pinot, origine Guebwiller, densité : 1.091, 208 gr. de sucre (méthode Bertrand).

2° Un moût de Gewurztraminer, origine Guebwiller, densité : 1.091, 212 gr. de sucre (méthode Bertrand).

Pour chaque moût, l'expérience fut menée comparativement, sous l'action :

1° De cette levure P. G. S., multipliée au frigidaire et dite P. G. S. F. (Pinot gris, Schwartz, Frigidaire) ;

2° D'une autre levure, également multipliée au frigidaire et dite S. S. F. (Sylvaner, Schwartz, Frigidaire) ;

(Ces 2 levures, produits de sélection de la station.)

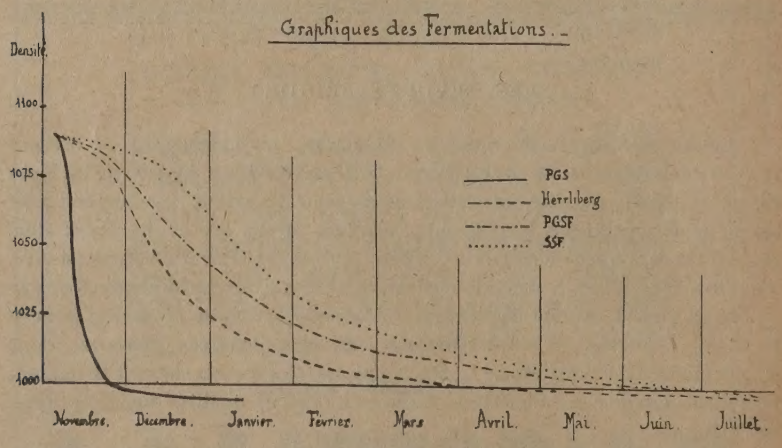
3° D'une levure d'Assmanshausen ;

4° D'une levure de Herrliberg ;

(Ces 2 dernières levures, accoutumées au froid, produits de sélection des stations de recherches suisses.)

5° Et enfin de la levure P. G. S., fonctionnant comme témoin à la température normale.

Les fermentations, mises en route par pied de cuve le 4 novembre 1935, marchèrent très régulièrement, mais aussi très lentement, comme l'indique le graphique ci-après.



Pour alléger ce graphique, nous n'y avons porté que les courbes relatives à la fermentation du Pinot sous l'action :

1° De la levure P. G. S. (témoin) ;

2° De la levure P. G. S. F. ;

3° De la levure S. S. F.

Les courbes données tant par les autres levures que par le Gewurtz-

traminer sont absolument comparables à celles mentionnées ci-dessus, à l'exception,

4° de celle donnée par le Gewurztraminer sous l'action de la levure de Herrliberg, qui a dû ainsi faire l'objet d'une courbe spéciale.

(Nous nous trouvons d'ailleurs là devant une anomalie que nous n'avons pu expliquer, cette levure de Herrliberg ayant donné avec le Pinot une courbe en tous points comparable à celles des autres levures froides.)

A l'analyse, les vins ainsi obtenus ont donné les résultats suivants :

GEWURTRAMINER 1935

	P. G. S. 18 (témoin)	P. G. S. F.	S. S. F.	R. A. F.	Hg.
Densité	991,9	994,4	996,3	996,6	996,5
Alcool	12°85	12°2	12°3	12°1	12°
Sucre	3,6	8,25	10,6	11,5	11,5
Acidité totale exprimée en acide sulfurique	3,3	2,8	2,7	2,8	2,7
Acidité totale exprimée en acide tartrique	5,1	4,3	4,2	4,3	4,2
Acidité volatile	0,6	0,3	0,4	0,35	0,35
Acidité fixe	2,7	2,6	2,55	2,65	2,45
Acide sulfureux libre	0,025	0,015	0,020	0,020	0,020
Acide sulfureux total	0,240	0,120	0,160	0,130	0,150
Acide tartrique total	2,08	1,7	1,4	1,6	1,6
Acide tartrique libre	0,67	0,44	0,06	0,36	0,36
Bitartrate	1,23	1,14	1,32	1,14	1,14
Potasse totale	3,87	4,43	4,33	4,05	3,96
Sulfates	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1
Extrait œnobarométrique	18,9	22,5	26,5	26,6	26,2
Extrait sec à 100°	20,05	26,05	29,1	29,9	29,7
Extrait sec à 100° réduit	18,45	18,80	19,5	19,4	19,2
Cendres	2,15	1,95	2,05	1,87	1,95
Glycérine	7,77	8,28	8,28	8,38	8,37

Leur composition est donc tout à fait normale. Vis-à-vis du témoin, les vins de levures froides présentent tous une forte baisse de l'acidité, par suite de l'important dépôt de tartre que leur long séjour au frigidaire a provoqué.

Les rendements en alcool, par rapport à la quantité de sucre consommé sont respectivement de :

	P. G. S.	P. G. S. F.	S. S. F.	ASSMANSHAUSEN	HERRLIBERG
Pinot	16,1	15,7	15,9	15,7	16,2
Gewurztraminer	16,2	16,7	16,3	16,5	16,6

Ces rendements sont donc excellents, puisqu'ils descendent même au-dessous de la quantité de sucre interverti, théoriquement nécessaire pour donner 1° d'alcool (16 gr. 44). D'autres matériaux que les sucres viendraient-ils apporter leur contribution à la formation de l'alcool ?

Si l'on examine la teneur en glycérine (1) de chacun de ces vins, on remarque pour le Pinot, où les vins de levures froides ont notamment accusé un rendement

PINOT 1935

	PG. S. 18 (témoin)	P. G.S. F.	S. S. F.	R. A. F.	Hg.
Densité	994,2	998,4	997,4	997,8	992,4
Alcool	12°76	12°4	12°3	12°58	12°76
Sucre	3,4	13	11,5	11	1,5
Acidité totale exprimée en acide sulfurique	4,9	4,1	4,2	4,1	4,2
Acidité totale exprimée en acide tartrique	7,5	6,2	6,4	6,2	6,4
Acidité volatile	0,45	0,4	0,4	0,25	0,15
Acidité fixe	4,4	3,9	3,9	4	4,05
Acide sulfureux libre	0,030	0,025	0,020	traces	traces
Acide sulfureux total	0,260	0,180	0,150	0,100	0,080
Acide tartrique total	2,26	1,42	1,32	1,51	1,7
Acide tartrique libre	0,59	0,45	0,29	0,52	0,59
Bitartrate	1,51	0,85	0,95	0,85	0,95
Potasse totale	4,33	3,67	3,79	3,67	3,77
Sulfates	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1
Extrait œnobarométrique	23	30,5	28,6	30,1	19,7
Extrait sec à 100°	26,85	35,17	33,45	31,8	23,15
Extrait sec à 100° réduit	24,45	23,17	22,95	21,8	22,65
Cendres	2,225	2,225	1,8	2,05	2,0
Glycérine	12,32	11,39	11,62	11,38	11,52

alcoolique supérieur au chiffre théorique, que la teneur en glycérine de ces mêmes vins est inférieure de 0 gr. 9 à 0 gr. 7 à celle du témoin (P. G. S.), où le sucre consommé au degré d'alcool est très voisin du chiffre théorique. Y aurait-il une relation entre ces faits ? La glycérine aurait-elle apporté sa contribution à la formation de l'alcool ? On pourrait d'autant mieux envisager cette hypothèse, que dans les Gewurztraminer de « levures froides » où le rendement en alcool est, dans son ensemble, sensiblement égal à la quantité théorique de sucre interverti consommé (16 gr. 44 × n degré), la teneur en glycérine est nettement supérieure au témoin (P. G. S.), où la quantité de sucre consommé au degré alcool est inférieure au chiffre théorique.

Quoi qu'il en soit, il est acquis :

1° Que la fermentation est possible à des températures nettement inférieures à 0° ;

2° Que les vins ainsi obtenus sont normaux tant dans leur composition chimique, que dans leurs qualités organoleptiques, comme l'a prouvé leur dégustation.

Enfin, à la dégustation, la première place des vins de « levures froides » revient au P. G. S. F., qui, tant dans le Pinot, que dans le Gewürztraminer s'avèrent plus « veloutés » ; la deuxième échoit au S. S. F.

G. PERCHER,
Directeur de la Station de Viticulture et d'Œnologie de Colmar.

(1) Les dosages de glycérine ont tous été faits à l'acide périodique (méthode de MM. Fleury et Fatôme). La précision minimum de cette méthode est de 0 gr. 9 % en moyenne.

A PROPOS DU STATUT DES VINS MOUSSEUX

J'ai lu avec beaucoup d'intérêt dans la *Revue de Viticulture* du 18 août, l'article consacré au décret-loi du 14 juin dernier, à l'industrie des vins mousseux en général, et aux mousseux de cuve close en particulier.

J'y ai trouvé un plaidoyer fort éloquent en faveur de ces derniers, basé sur une opinion qui me paraît s'être établie sur une connaissance incomplète de faits importants et surtout des conditions courantes de préparation et d'écoulement des mousseux de cuve close.

Me sera-t-il permis de donner sur ces questions l'opinion d'un vigneron et de compléter la documentation de M. Villepique en apportant certaines précisions qui me paraissent nécessaires pour éclairer l'opinion ?

Tout d'abord, notons qu'au cours de son intervention au Congrès des Caves coopératives et dans son article de la *Revue*, M. Villepique a cru pouvoir affirmer que pour la fabrication des vins mousseux en cuve close on ne pourra plus à l'avenir utiliser des vins à appellation d'origine contrôlée : Vouvray et Saumur.

Aucune loi, aucun décret, aucun texte ne porte semblable interdiction.

On a toujours la possibilité, que dis-je ? le droit d'employer pour une fabrication de mousseux en cuve close n'importe quel vin d'origine ou non. Il n'est jamais entré dans la pensée d'aucun législateur, ni de personne d'ailleurs, d'interdire l'utilisation des Anjou, des Saumur, des Vouvray, des Champagne.

Ce qui est strictement défendu, c'est d'honorer les vins préparés par cette méthode rapide d'une appellation d'origine Anjou, Saumur, Vouvray, Champagne.

M. Villepique est mal informé quand il dit que *Vouvray et Saumur ont été seuls consultés* pour l'adoption d'une réglementation des vins d'origine semblable à celle de la Champagne. Les mêmes mesures que pour Vouvray et Saumur ont été, en effet, édictées *à leur demande* pour les régions suivantes :

Saint-Peray : Décret du 7 décembre 1936.

Gaillac : Décret du 21 mars 1938.

Anjou : Décret du 14 mai 1938.

A ajouter à cette liste *Montlouis*, qui sur sa demande également est proposé par le Comité des appellations d'origine pour une réglementation identique en ce qui concerne le Montlouis mousseux, à celui qui a été établi pour le Vouvray mousseux.

Il est bon de dire de plus et cela très haut que le décret-loi du 14 juin 1938 n'a pas été improvisé comme quelques personnes ont pu le penser. Il n'est en réalité que le texte même du projet de loi *Perreau-Pradier* déposé sur les bureaux de la Chambre depuis 1924, tel qu'il avait été présenté au nom du Gouvernement par M. le ministre Queuille il y a quelque deux ans.

Projet de loi qui avait recueilli l'*unanimité* aux Commissions des Boissons et de la Chambre et du Sénat. Projet qui a été appuyé d'un vote unanime de la Commission interministérielle de la viticulture.

J'ai reçu justement à ce propos, le 21 août dernier, de M. Maurice Robert, député-rapporteur de la loi Perreau-Pradier à la Chambre, la lettre suivante :

« MON CHER AMI,

« Comme vous le savez, mon rapport sur les vins mousseux a été entièrement compris dans un décret-loi du 17 juin dernier, tout est donc réglé maintenant.

« Signé : Maurice ROBERT. »

Rarement une disposition législative s'est trouvée approuvée d'une manière aussi sérieuse et complète par un aréopage de personnes qualifiées. Car, il ne faut pas oublier qu'en dehors des Commissions des Boissons des deux Chambres, le texte du décret-loi, si sévèrement jugé par M. le Président d'honneur de la Fédération des Caves Coopératives vinicoles de la Gironde et du Sud-Ouest, a été, j'insiste sur ce point, *approuvé unanimement* par la Commission interministérielle de la viticulture qui comprend des négociants et des viticulteurs de France et d'Algérie, dont la compétence et l'indépendance sont incontestables. D'ailleurs, sauf erreur, M. le député Boulay, président de la Fédération des Coopératives vinicoles, est aussi membre de ce Comité interministériel et il a donné son approbation au texte en question.

Mais revenons à la politique suivie par les vignerons de Vouvray, Saumur, Anjou, Saint-Peray et Gaillac. Elle s'explique et se justifie du fait que les vins de cuve close préparés hâtivement se vendent couramment à des prix très bas.

Dernièrement encore ils étaient cotés la bouteille habillée en vrac 3 fr. 50, verre compris. Prix de gros bien entendu.

Oui, je sais, on va me dire que les vins d'origine ou étiquetés comme tels étaient vendus 50 centimes plus cher. Soit, mais quels vins de haute qualité peut-on fournir à de pareils prix ?

Est-il nécessaire de rappeler qu'une bouteille neuve, sortant de la manufacture, vaut 1 fr. 60 en ce moment ?

Il est vrai que pour la cuve on n'utilise que de vieilles bouteilles usagées, bouteilles d'occasion, mais qui valent pour le moins 50 centimes chaque.

Le moindre bouchon champagne, utilisé pour des vins qui doivent être consommés rapidement, coûte 28 centimes. Le plus modeste habillage à vins mousseux, (notez que souvent la richesse de l'habillage est en raison inverse de la qualité de la marchandise), représente un minimum de 40 centimes.

Récapitulons :

Verre	0 50
Bouchon	0 25
Habillage	0 40
	1 15 minimum extrême.

Il y a en plus à rémunérer la main-d'œuvre, à tenir compte de l'amortissement d'installations coûteuses, il y a les frais généraux, la commission à l'agent.

Mettez tout cela au plus bas et additionnez. Que reste-t-il, s'il vous plaît, pour acheter le vin au vigneron ?

Veuillez convenir, je vous prie, que ce n'est certainement pas l'achat des vins pour la préparation de mousseux en cuves closes qui pourra beaucoup faire monter le cours des Anjou, des Saumur, des Montlouis ou des Vouvray, ni même des Champagne dont l'utilisation, je le répète, n'est nullement interdite à condition de ne pas leur maintenir l'appellation.

De ces constatations, il résulte indiscutablement que l'industrie des cuves closes, qui ne prépare et ne peut préparer ses mousseux que très repidement avec des vins à prix très bas, ne peut ni enrichir nos régions à grands vins, ni rehausser exagérément l'éclat et la renommée des grands crus et cela ni en France, ni à l'étranger.

C'est pour ces raisons que j'approuve le décret-loi du 14 juin et tous les vignerons conscients de notre situation, de notre marché, se rangeront à mes côtés.

On nous avertit que des pays lointains sont prêts à s'emparer du procédé des cuves pour faire nous dit-on, sur place des mousseux bon marché.

Je retiens, au passage, l'expression *bon marché* qui exclut les vins de qualité.

Déjà, nous affirme-t-on, il existe des maisons bien installées.

1° Dans le port libre de New-York ;

2° Au Cap de Bonne-Espérance ;

3° Au Japon ;

4° A Buenos-Ayres.

Tant mieux.

Espérons qu'elles pourront utiliser parfois des vins de France. J'avoue que j'en doute.

Souhaitons que les mousseux préparés par ces nouveaux concurrents seront appréciés des gastronomes locaux. Plus on consommera de vin dans le monde mieux cela vaudra.

Pour moi personnellement, j'avoue n'avoir aucunement l'ambition de m'expatrier pour goûter aux sources mêmes de la production des cuves closes du Cap ou de Buenos-Ayres, les vins de choix qui y seront préparés.

Il y a pourtant un point sur lequel je me trouve d'accord avec M. Villepique, c'est quand il dit qu'il est excellent que l'on puisse recevoir une commande de 1.000 hectos de Bordeaux mousseux pour Saïgon.

Je souhaite bien vivement une entière réussite à cette entreprise, encore que si j'étais Bordelais je me contenterai pour ces vins mousseux d'une simple étiquette « *Mousseux préparé en cuve close* ».

M. Villepique tire le principal de son argumentation du jugement de la Cour d'Orléans du 17 mai 1933. Ce jugement faisait état qu'aucune disposition législative n'interdit la préparation des vins mousseux d'origine par la cuve close, sauf pour le Champagne. C'est ainsi qu'il a été amené à déclarer que l'on pouvait préparer tous les vins d'origine par n'importe quelle méthode et autre que le Champagne, en dehors de l'aire délimitée.

La Cour d'Orléans, en la circonstance, s'est uniquement appuyée sur les textes législatifs existants à ce moment (mai 1933), mais il est bon de rappeler qu'à une question posée en 1930, c'est-à-dire trois ans plus tôt, par M. Dien,

député, le Ministre de l'Agriculture, sur la question de préparation des mousseux d'origine, répondait (*Officiel* du 14 janvier 1931) :

« La législation en vigueur ne s'oppose pas en principe à ce qu'un vin mousseux préparé par le procédé dit *en cuve close* soit vendu avec une appellation d'origine. Seul le *Champagne* est défini par la loi comme étant un vin mousseux préparé en bouteilles ; en ce qui concerne les autres appellations, il appartient aux intéressés de faire interdire par les tribunaux leur emploi pour la désignation des vins préparés en cuve close, s'ils estiment que les usages locaux, loyaux et constants ne comportent pas ce mode de préparation.

Les usages locaux, loyaux et constants n'autorisent nullement ce mode de préparation pour le Vouvray.

Ceci est tellement vrai que la Maison Viollette (1) installée dans le Vouvray depuis une quinzaine d'années n'a aucunement revendiqué l'appellation Vouvray pour ses mousseux de cuve close.

Pour nous résumer et en terminer, disons qu'il n'y a nul inconvénient à utiliser des vins d'origine pour la fabrication de mousseux bon marché en cuve close, la loi n'y fait aucune opposition.

Mais, qu'il est interdit et qu'il y aurait inconvénient grave à souffrir que ces vins soient parés de leur nom d'origine, même si ce nom était suivi de la mention : « *Garanti préparé en cuve close* ».

Ch. VAVASSEUR,
Vigneron et négociant à Vouvray.

LA MEILLEURE VINIFICATION

J'ai déjà dit ici ce que je pensais de l'acide tartrique et de l'acide sulfureux en vinification méridionale.

L'acide tartrique doit être employé chaque fois que l'acidité fixe du vin *fait* risque (d'après celle du moût) de tomber au-dessous de 4 à 5 grammes par litre, de telle sorte que l'acidité d'un Aramon-Bouschet, dont le degré minimum est fixé dans le Midi à 8°5 d'alcool, ne descende pas au-dessous de 4°5 et portant sa somme alcool+acide au-dessous de 13. Ce sont là ce que j'appellerai des « minima de sécurité » pour le producteur méridional, des vins de grosse et courante production, toujours suspectés, au voisinage de ces minima, par des chimistes étrangers à la région.

Quant à l'anhydride sulfureux, qui ne peut remplacer l'acide tartrique pour cet usage, mais qui est, à bon droit, l'épurateur courant et bon marché, le seul autorisé, de nos fermentations, il doit être employé à des doses *inoffensives* pour les levures, doses favorisantes d'ailleurs comprises selon la température de l'année entre 10 et 20 grammes par hectolitre pour la France méridionale, et peut-être un peu plus en Algérie... : au-delà, on tomberait dans les cas particuliers.

Est-ce suffisant ? En principe oui, mais pas tout à fait dans l'application.

(1) La Maison Viollette est la seule de la région de Vouvray à posséder des cuves closes.

parce que dans une vendange, même les meilleures années, il n'y a pas que des raisins sains. Quelques grains (et parfois hélas ! beaucoup) ont subi des attaques d'insectes (cochylis, eudémis, guêpes, etc...), d'oiseaux ou de champignons (mildiou, oïdium, moisissures, pourriture grise, etc...) telles qu'ils constituent à l'encuvage une culture naturelle abondante et évoluée *de tous* les micro-organismes possibles, bons et mauvais, de la vendange. Nos vendanges les plus saines d'apparence sont ainsi toujours plus ou moins ensemencées des formes végétatives de divers ferments, parasites du moût et du vin, dangereux pour l'avenir de celui-ci. L'acide sulfureux aux doses ci-dessus ne peut que ralentir l'évolution de ces parasites *sans* les tuer définitivement, et si on l'emploie à doses plus élevées sans nécessité, on tombe dans d'autres inconvénients (toujours sauf cas particulier).

Il fallait donc tourner la question. Les œnologues modernes y sont parvenus *en activant* les fermentations par une nutrition convenable des levures ; de tous les germes vivants encuvés avec les raisins, ceux-ci étant les seuls utiles à la fabrication du vin, c'est-à-dire à la transformation rapide du sucre en alcool. Quelque chose d'inattendu a servi sur ce point les viticulteurs : l'acide sulfureux s'est trouvé, à ces doses, un activant précieux des fermentations. De sorte qu'on a pu allier, pour hâter au maximum la décomposition du sucre du raisin, les deux actions : excitation antiseptique par un dosage convenable de l'anhydride sulfureux et présence d'un aliment, dont la levure est très gourmande : l'azote ammoniacal, aliment dont les moûts naturels sont plus ou moins dépourvus. Voilà pourquoi les œnologues modernes ont lancé et préconisent encore de légères additions de phosphate d'ammoniaque aux raisins pour les mieux vinifier, quoique puissent en penser et en dire, *d'après la seule théorie*, d'autres œnologues.

Cette question de l'emploi du phosphate d'ammoniaque à la cuve a fait, en effet, couler beaucoup plus d'encre qu'elle ne semble le mériter. Que représentent, en effet, ces quelques grammes par hectolitre d'un sel assez bon marché par rapport au prix de revient *total* de l'hectolitre de vin ! Et cependant, l'on s'est acharné à vouloir réaliser cette économie de bouts de chandelles. Les théoriciens sortent toujours à ce propos ce qu'ils croient un argument *massue :* l'azote, aliment de choix de tous les microbes, risque de nourrir aussi bien les mauvais germes que la levure dont on veut obtenir la prolifération maximum. Cela peut être vrai quand les conditions de développement sont normales pour ceux-là, c'est-à-dire *très lentes*. Mais c'est complètement faux en grande pratique vinicole, parce qu'il y a une inégalité *considérable* de vitesse de développement entre la levure, qui peut sécher le sucre d'un moût de 10° en trois ou quatre jours seulement, et tous les ferments de maladies des vins dont on agite ici le fantôme, inégalité que l'on n'a jamais pu combler même expérimentalement. La levure a complètement vidé l'assiette... au sucre, malgré les températures cependant favorables aux microbes, avant que tous ces ferments aient eu le temps de se mettre à table, à tel point que des vins fabriqués à l'aide des solutions sulfureuses phosphatées du commerce par des viticulteurs quelconques, en partant de raisins plus ou moins sains, m'ont à peu près constamment fourni

des vins ayant moins d'acidité volatile que les témoins ni sulfités, ni phosphatés, ou simplement sulfités, que j'avais fait faire à ces mêmes viticulteurs.

On trouvera les résultats des expériences comparatives, que j'ai eu soin de faire moi-même à ce sujet dans la *Revue de Viticulture* de 1907 à 1909. Ils ont été assez nets dès le début pour que je généralise moi-même le procédé dans mes propres conseils de vinification, cela sans jamais le moindre accroc ; la clarification des vins issus de fermentations sulfitées et phosphatées à la fois se produit tellement vite, si la fermentation a été bien conduite dans du matériel parfaitement propre, que presque tous les germes sont éliminés, avant la moindre évolution, en même temps que les levures, devenues inutiles dès qu'il n'y a plus de sucre à transformer. De sorte qu'au troisième soutirage, peu avant le retour des chaleurs, les vins et souvent même leurs lies, sont pratiquement stériles.

Je n'ai jamais plus vu depuis de tels vins tourner, même à l'étuve, et je puis dire qu'en une carrière de plus de quarante ans de grande pratique vinicole, j'ai ainsi réussi plusieurs millions d'hectolitres de vins courants rien que par la correction tartrique et le sulfitage modéré avec le concours du phosphate d'ammoniaque pour faire fonctionner la levure *au maximum de vitesse*, dans des conditions telles que les mauvais ferments n'aient pas le temps de commencer la moindre évolution. La plupart de ces vins n'atteignaient pas 0 gr. 50 de volatile par litre, et c'est à peine si leurs presses les dépassaient ! Je persiste donc à croire que le phosphate d'ammoniaque est inoffensif, tant pendant la vinification sulfitée qu'ensuite, pendant la conservation des vins non sucrés obtenus rapidement de vendanges quelconques, et que la trilogie : tartrique, sulfureux et phosphate ammonique devrait suffire à tous les vinificateurs sérieux.

Rien n'empêche d'ailleurs mes lecteurs de s'en convaincre eux-mêmes par des essais aussi comparables que possible faits avec la même vendange, traitée de plusieurs façons différentes avec ces trois ingrédients diversement combinés, ainsi que je le fis moi-même il y a près de trente ans. Ils seront vite convaincus, à moins de parti pris (1).

Henri Astruc,

Directeur honoraire de Station Œnologique du Gard.

---

(1) Beaucoup d'idoines ont en effet tiré argument contraire de l'action *possible* de l'alimentation azotée des ferments de maladies des vins *en dehors de la présence d'acide sulfureux*. Ce n'est évidemment pas du tout la même chose, bien que dans ce cas on réussisse encore *bien rarement* les cultures, même en exagérant les contaminations ; j'en sais moi-même quelque chose.

ACTUALITES

Michel FLANZY : Vendanges 1938. — Dérivés des raisins, des jus de raisins et des vins
Ch. V. : Nouvelles de Touraine
J. C. : En Loire-Inférieure
R. C. : Chronique viticole méridionale
Dr Bonnet : Vignoble de la Drôme
J. L. : Côte des Grands Vins blancs de Bourgogne
LE BOSC : Chronique de législation viticole : Des déductions légales
VIe Fête nationale du Vin. — La Fête du Raisin à Lamalou-les-Bains
La protection de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis

Vendanges 1938

DÉRIVÉS DES RAISINS, DES JUS DE RAISINS ET DES VINS. — Nous avons toujours préconisé non seulement de la variété dans les produits fermentés, mais aussi de la variété dans les dérivés des raisins.

Ces directives ne peuvent évidemment intéresser que ceux qui, soucieux d'accroître la réputation de leurs vignes et de leur maison, tiennent à offrir à l'ami de passage les meilleurs et les plus délicieux de leurs produits.

Il sera donc surtout question dans cette chronique des préparations familiales.

CONSERVATION DES RAISINS FRAIS. — Il faut avant tout avoir la précaution de cueillir le raisin par un beau soleil, l'après-midi de préférence, et de l'enfermer dans un lieu sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Voici un procédé simple et dont le succès est certain. Prendre une futaille sèche, neuve et cerclée rigoureusement et la placer dans un lieu dont la température soit toujours égale. Mettre au fond et sur les côtés de la futaille du son de froment bien séché au four ; placer les raisins lit par lit, chacun couvert de son et fermer hermétiquement. On peut de la sorte avoir, après sept mois de vendange de très beaux, de très bons raisins, dans toute leur fraîcheur, sans vice de moisissure ni goût étranger et conservant encore cette poussière d'un blanc gris ou pruine, dont les grains mûrs sont revêtus à l'époque de la cueillette : il semble en un mot que l'on vient de les enlever du cep. Le raisin se conserve ainsi très longtemps sans la plus petite altération.

Les raisins qui montreraient quelques rides et à qui l'on voudrait rendre leur état de fraîcheur seront plongés durant quatre à cinq minutes dans de l'eau chaude, mais dont la température permet d'y laisser la main. Quand on les retire, les raisins sont pleins et ne présentent aucune sorte d'altération. Il ne faut tremper que ceux que l'on doit consommer dans la journée et même pendant le repas. Avant de les servir, il convient de les refroidir en un lieu frais.

LIQUEUR DE RAISINS. — On prend à cet effet des raisins noirs parfaitement mûrs, on égrappe, puis on met dans un bocal ; les grains occupent la moitié au plus du vase et l'on remplit d'eau-de-vie. On bouche et l'on met à infuser au soleil pendant quinze jours. Après ce temps, on verse le tout dans une terrine neuve, bien vernissée et très propre ; on écrase le raisin et on passe le tout dans

un linge bien serré, qu'on a eu la précaution de mouiller auparavant. Du moment que la liqueur est exprimée, on la remet dans le bocal, on ajoute un peu de canelle et de noyaux de pêches, bois et amandes bien concassés, puis on met à infuser de nouveau pendant quinze jours. Enfin, on passe au papier gris et l'on a une boisson charmante, amie de l'estomac, qui devient d'autant plus agréable qu'elle demeure plus longtemps en bouteilles.

Jus de raisins. — Choisir de préférence le moût d'Aramon ou de Cinsaut à la condition que le raisin soit mûr. Filtrer sur manche. Remplir les bouteilles qui seront ensuite bouchées au liège.

Celles-ci sont alors placées dans une bassine pleine d'eau. On chauffe. Quand se produisent les premiers bouillons éteindre et abandonner au refroidissement.

Le lendemain et le surlendemain, renouveler les mêmes opérations de chauffage et de refroidissement. Les bouteilles sont alors essuyées, les bouchons enfoncés et muselés. Elles sont mises dans un endroit frais.

Vins cuits. — Nous entendons par vin cuit, un vin de liqueur résultant de la fermentation alcoolique d'un moût concentré à chaud. Voici comment opérer :

D'un volume déterminé de moût, de raisins blancs de préférence, faire 2 lots, l'un double de l'autre, l'acidité de celui-ci est saturée par la craie. Le moût est décanté et versé dans le premier lot qu'on a placé dans un récipient convenable. On chauffe le mélange à feu nu pour le conserver aux deux tiers environ, vérifier le titre mustimétrique qui doit atteindre 20° B. environ, sinon concentrer encore jusqu'à ce que le degré précité soit atteint. Décanter dans un petit fût, laisser refroidir et ajouter un faible volume de lies de vin bien fraîches et 3 grammes de phosphate d'ammoniaque par hectolitre. La fermentation va se déclarer et se poursuivre très lentement. Soutirer avant l'hiver, puis en mars et septembre. Après un an ou deux de fût, faire la mise en bouteilles.

On obtient un vin cuit sensiblement amélioré en introduisant avant le refroidissement du moût concentré de bons raisins secs pilés avec soin (des raisins de Malaga par exemple), à raison de 3 kilogrammes pour 50 litres de moût. Lorsque la fermentation est terminée, décuver. Pour les soins ultérieurs procéder comme il est dit plus haut.

Carthagène. — La Carthagène est une mistelle. C'est un vin de liqueur qui n'a pas subi de fermentation alcoolique. Voici comment la préparer :

Choisir de préférence les raisins les plus mûrs, les plus beaux et les plus odorants, les cueillir seulement pendant les heures les plus chaudes de la journée, afin qu'ils soient entièrement dépouillés de l'humidité de la nuit et de la rosée du matin. On les transporte avec précaution et, pendant cinq à six jours, on les expose sur des claies à l'ardeur du soleil, en ayant soin de les retourner trois fois au moins par jour ; le sixième, ils sont foulés dans la cuve comme on le fait pour la vendange ordinaire.

Le moût ainsi obtenu est additionné d'une quantité suffisante d'alcool

de vin, 3-6 de préférence, en quantité telle que le mélange ne puisse fermenter ; il faut donc au moins 15 p. 100 d'alcool.

Mettre en fût et l'y laisser plusieurs années si possible.

Après quatre ou cinq ans, mettre en bouteilles et livrer à la consommation deux ans après seulement. Ces durées sont des minima.

Michel FLANZY.

Nouvelles de Touraine

Un très fort orage s'est abattu ces jours derniers sur Vouvray : pluie torrentielle qui a, une fois de plus, degradé nos routes et détrempé nos terres, au point de nous en interdire l'accès pendant quelques jours. Heureusement, peu de dégâts matériels, en dehors de ceux des routes. Un peu de grêle dans une petite partie du vignoble.

Nos vignes sont toujours belles et on peut compter pour l'ensemble du département sur une bonne récolte.

Il y a eu un peu de coulure dans les Groslots et les Cots qui seront moins bien partagés que nos Pinots de la Loire.

Les caves à la propriété sont vides. Ch. V.

En Loire-Inférieure

Après l'année de 1937, très calamiteuse, celle de 1938 semble devoir être bonne. Elle sera d'une quantité légèrement au-dessus de la moyenne dans l'ensemble du pays nantais.

On a souffert des gelées de printemps, mais par place seulement. Depuis mai, le temps a été très favorable : c'est au point que l'on a pu réduire le nombre des sulfatages de moitié et qu'il n'y a pas une tache de mildiou.

Dans les cépages fins de Muscadet, on escompte une récolte de 20 hectolitres à l'hectare de moyenne générale. Les jeunes vignes de moins de 25 ans d'âge, sont très belles et chargées. Malheureusement la replantation est assez peu avancée, pas plus de 1 /3, et nous avons encore 2 /3 de ceps qui datent de l'époque de la grande reconstitution de 1900. Ces clos anciens sont très pauvrement dotés.

Dans les cépages communs de vinifera, Gros plant, Pinot doré, Colombard, la vendange sera très abondante.

On escompte les 40 hectolitres et plus à l'hectare, là où n'a pas sévi la gelée d'avril.

Dans les producteurs directs, Seibel, Couderc, Noah et autres, abondante récolte.

On escompte que les vendanges auront lieu à partir du 20 septembre.

C'est ces jours-ci que se décide la qualité de tous ces vins, surtout celle du Muscadet. S'il fait beau et sec, elle peut être excellente.

La cochylis et l'eudémis qui commencent à apparaître en deuxième génération pourraient, s'il fait humide, réduire la quantité.

J. C.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 1er septembre 1938.

La campagne 1937-1938 est morte ! Vive la campagne 1938-1939 qui commence aujourd'hui !

Et comme don de joyeux avènement, elle nous a apporté le début des vendanges qui ont été entamées depuis plusieurs jours déjà par quelques propriétaires plus hâtifs encore que leurs cépages.

En effet, la cueillette a été entreprise dans quelques vignobles d'Alicantes-bouschets de primeur dans le Roussillon, ainsi même que dans la région Narbonnaise, notamment dans la Clape à Armissan et dans le Minervois à Argelliers.

A vrai dire, on peut se demander à quel motif ont obéi certains des rares vignerons qui ont commencé à rentrer leurs raisins. Les résultats obtenus par plusieurs d'entre eux montrent qu'ils se sont trop pressés, car on parle de vins de 6 et 7°. Une bonne maturation est pourtant indispensable pour faire un bon vin.

Quant aux rendements, on ne peut encore tirer évidemment aucune conclusion de ces cueillettes parcellaires, mais ils paraissent très décevants. Il serait question, dans le Roussillon notamment, d'une dizaine d'hectolitres à l'hectare. Attendons l'extension de la vendange pour généraliser, mais rappelons que ces raisins, très prometteurs après la sortie, ont payé un très lourd tribut à la coulure d'abord, à la sécheresse ensuite. Dans le Minervois, on ne compte que sur des rendements très moyens et on n'aura pas recours, pour la cueillette, à la main-d'œuvre extérieure.

On doit noter, d'après des renseignements concordants, que la récolte sera particulièrement « jalouse » suivant les régions. Certaines ont été atteintes par la gelée, la coulure, la sécheresse, et encore à des degrés très divers. Il n'est donc pas étonnant que, par endroits, on n'envisage pas une récolte supérieure à celle de 1937. Cependant, dans l'ensemble de nos 4 départements, il ne semble pas qu'on doive s'écarter beaucoup de la vérité en estimant que la production représentera quelque 15 ou 20 p. 100 de supplément par rapport à l'an dernier.

Espérons, pour la qualité des 1938, que les vendanges seront favorisées par le beau temps. Pour l'instant, après les quelques jours de soleil qui ont suivi les pluies récentes, le vent du Nord s'est mis à souffler avec violence et la température, dans la région narbonnaise, est descendue au-dessous de 20°, puis elle s'est un peu relevée. Ce ne sont évidemment pas, jusqu'ici, des conditions excellentes pour la maturation. Toutefois, celle-ci a fait des progrès sensibles depuis que le vignoble a reçu un peu d'eau et, selon les situations, on compte commencer à vendanger vers le 5 ou le 10 septembre, c'est-à-dire à la date que nous avions indiquée voici déjà plusieurs semaines.

Les marchés de nos places méridionales présentent depuis quelques jours une meilleure animation, du moins par l'affluence, qui y est un peu plus nombreuse, car beaucoup de vignerons sont rentrés de vacances pour s'occuper de leurs vendanges.

Au point de vue de l'activité commerciale, il faut reconnaître qu'elle a présenté un petit courant suivi de petites affaires. Le commerce a quelques besoins avant les vins nouveaux, mais il semble ne pas vouloir sortir de sa tactique qui consiste à n'acheter qu'au compte-gouttes. Il fait d'ailleurs une discrimination dans ses ordres, délaissant assez volontiers les petits vins, devenus fort rares, et s'intéressant davantage aux vins de beaux degrés, comme s'il voulait s'en assurer quelques lots en prévision d'une récolte qui en donnera probablement moins que sa devancière.

La propriété garde sa confiance dans le maintien des cours et liquide doucement, avec peut-être un peu plus de facilité pour les petits degrés, ce qu'elle a encore en caves. Il ne s'agit pas de bien grosses quantités, du moins si l'on en juge par les déclarations qui ont été enregistrées à Narbonne. Il restera donc bien peu de chose dans les chais vignerons quand on y rentrera les raisins. Comme un certain nombre d'entre eux, ainsi que plusieurs coopératives, ont augmenté la contenance de leur vaisselle vinaire, on pense donc généralement que le problème des non-logés, dans notre région, ne se posera pas avec l'acuité qu'il a présentée certaines années.

Les prix sont bien tenus dans l'ensemble, s'établissant entre 165 et 175 fr. pour les vins de 8°5 à 11°. Le cours de 170 francs a été payé pour des vins titrant de 9°6 à 10°5. Des 9°7 ont été traités à 167 et 168 francs, des 10°4 à 10°9 à 172 fr. Nous avons vu offrir 15 francs du degré pour de très beaux Corbières 12°5, ce qui correspond à 187 fr. 50 l'hectolitre, prix qui justifie bien ce que nous disons ci-dessus au sujet de la faveur dont jouissent, en ce moment, les vins à degrés élevés.

Sur souches, affaires difficiles, peu de demandes et résistance des vignerons qui désirent, et obtiennent parfois, de 15 fr. 25 à 16 francs le degré. On a noté que quelques acheteurs, qui avaient vendu à découvert sur la base de 14 à 15 fr. le degré, ont été vite obligés de se couvrir à 16 francs.

C'est également ce dernier prix qui a été pratiqué pour quelques affaires en vins de primeur dans le Roussillon, ce qui laisse à penser que le prix de base de 15 fr. 50 le degré pour les vins de 9°, prévu pour la libération possible de la seconde tranche des 1938, pourrait très bien se trouver dépassé dès le début de la campagne, ce qui rendrait plus facile la soudure entre les prix des vins vieux et des vins nouveaux.

Cette question de la soudure va accroître singulièrement l'intérêt du marché au cours des semaines qui vont suivre.

R. C.

Vignoble de la Drôme

La seconde quinzaine de mai a été bonne et assez chaude. Le ciel a été tantôt couvert, tantôt ensoleillé et la pluie est tombée fréquemment fort heureusement pour la culture. Juin, peu nuageux, a été chaud et beau, mais orageux avec tonnerre et quelques averses. Juillet, parfois couvert et venteux, a eu un soleil ardent, fort tonnerre, pluie répétée, moyenne ou violente.

La grêle, dans la soirée du 23, a détruit les récoltes à Montelier, Parlanges, Charpey, etc. En août, temps favorable, souvent soleil chaud.

La pluie des 6, 20, 21, 29 et 30 a fait reverdir la campagne.

L'averse du 6 a été torrentielle et accompagnée de grêlons, qui n'ont pas causé des dégâts.

Dans la plaine, la première coupe de fourrage n'a eu qu'un rendement insignifiant à cause du gel des 12, 13 et 23 avril, les autres ont été abondantes.

Les betteraves à sucre n'ont pas réussi partout, les insectes ayant dévoré les jeunes plants dans quelques champs.

Les pommes de terre, le tabac sont superbes.

Les céréales, surtout le blé, ont donné une belle et bonne récolte, sauf dans les parcelles où les pluies diluviennes les avaient couchées.

Par suite des gelées printanières, il n'y a pas eu de fruits.

Les noix sont peu nombreuses et petites.

Les mûriers ont eu leurs pousses détruites par le froid et l'élevage des vers à soie, qui devient très rare, a été presque nul.

Les vignes ont été gelées, surtout les plants greffés. Aussi la récolte ne sera que d'un tiers, peut-être de la moitié.

Les raisins sont jolis, mais petits et clairsemés. Les maladies cryptogamique et les insectes n'ont pas causé de dommages.

Sur les coteaux et dans plusieurs parties de la vallée du Rhône, les fruits ont été magnifiques et les arbres bien garnis.

La récolte s'est vendue facilement et à un prix rémunérateur.

Les vignes présentent un bel aspect et portent des raisins à gros grains.

La récolte sera au moins moyenne et si la chaleur revient, on pourra apprécier l'excellente qualité du vin.

Dr Bonnet.

Côte des Crands Vins blancs de Bourgogne

Vendanges de 1938, que vont-elles être ? Une double gelée a fait des dégâts qui réduiront la récolte prochaine dans d'inquiétantes proportions, sans assurer la qualité. Toutes les grappes mûriront-elles en même temps ? La négative est certaine, et alors, en notre pays, pourra-t-on décider le vigneron à récolter en deux fois ? D'une part, le peu d'importance de la récolte et, d'autre part, le défaut d'habitude s'opposeront, je le crains, à l'adoption d'un procédé qui aurait l'inconvénient d'être nouveau. Mais, avec la vendange tardive, le mal ne sera jamais bien grand, ayons-en l'espoir.

L'alternance actuelle des jours de chaleur et de pluie et de froidure déconcerte nos travailleurs.

On ne pouvait dire, jusqu'à ces derniers temps, que la cochylis et l'eudémis avaient fait chez nous de ravages sérieux ; mais, hélas, du côté sud du vignoble, on signale des attaques récentes, qui seraient désastreuses.

Mais les grappes qui ont résisté, au sud et au nord, se présentent jolies, bien formées, et prometteuses d'heureux résultats pour les vignes dont les

fruits auront été recueillis en condition normale. Mais, combien y aura-t-il de ces vignes ?

Si on fait silence sur les 1936, vers lesquels le commerce s'est, depuis quelque temps, retourné, c'est en vain qu'on essaierait de médire des 1937, en général bien réussis, et dont les prix s'élèvent chaque jour. On reproche à certaines cuvées de fermenter encore ; mais si la fermentation empêche la dégustation raffinée, il n'en est pas moins vrai qu'elle touche à sa fin, et que le vin sera de conserve et de goût délicat.

On constate, conséquence de la crise, la tendance de la propriété à réserver à la mise en bouteille une partie de sa production. On n'aura pas à se plaindre de cette mode nouvelle si le vigneron soigne sa cave et s'il en fait un petit salon de dégustation, où l'amateur viendra choisir et saura choisir son breuvage. Cependant, faudra-t-il que le vigneron soit devenu un tonnelier parfait ; on ne lui demandera pas d'être un médecin du vin (car, malgré mon respect pour les docteurs, il ne faut pas oublier que tous leurs diagnostics ne sont pas infaillibles), mais, si j'ose dire, un éleveur patient, attentif, consciencieux, et qui n'oubliera pas que, pour nos vins blancs, l'addition de sucre est plus souvent dangereuse qu'utile.

J. L.

Chronique de législation viticole

Des déductions légales. — (Ancien et nouveau régime). — Un récent décret-loi (8-7-1937) en instituant un nouveau régime des déductions pour les négociants en gros d'alcools et de vins, a provoqué un certain mécontentement dont le fondement et la portée pourront être, pensons-nous, très impartialement appréciés à la lumière des précisions qui vont suivre :

1° **Régime Antérieur.** — A l'exception des bières qui sont imposables à la fabrication, les boissons consommées doivent seules, en principe, être atteintes par les divers impôts en vigueur. Mais en prévision des pertes amenées par des causes diverses (évaporation, outillage, coulage, soutirage, affaiblissement de degré, etc...) que subissent nécessairement les produits en cause au cours de leur emmagasinement ou séjour en magasin, le législateur a dû se préoccuper de bonne heure de prendre les mesures qui s'imposaient en vue de tenir compte aux commerçants ou industriels bénéficiant du crédit des droits, des déperditions ainsi occasionnées, sous la forme d'une *déduction* destinée à compenser lesdites pertes de liquide.

La déduction envisagée n'est donc que la quotité du déchet que la loi exempte des droits (droit général de consommation pour les alcools ou droit de circulation en ce qui concerne les vins et les cidres).

A l'origine, cependant, les lois réglementant le commerce des boissons n'avaient accordé aucune déduction aux négociants, mais l'administration des Contributions Indirectes, comme elle l'a du reste fait à plusieurs reprises depuis lors, devait s'inspirer de ce principe fondamental selon lequel les impôts de consommation ne doivent atteindre que la quantité de produits réellement

et effectivement consommées. Elle crut donc pouvoir suppléer au silence de la loi en allouant une déduction de 6 % dès 1806. Cette situation fut régularisée par la loi du 8 décembre 1814, consolidée par celle du 28 avril 1816 (art. 103) et complétée par de nombreux textes ultérieurs parmi lesquels il convient de citer :

— La loi du 24 juin 1824, qui fixait au trimestre d'octobre de chaque année l'arrêté du décompte des droits définitivement dus par les entrepositaires ;

— La loi du 20 juillet 1837, précisant que le taux de la déduction serait fixé, suivant les lieux et la nature des boissons, sans toutefois qu'elle puisse être inférieure à 4 p. 100 ;

— L'ordonnance royale du 21 décembre 1838, indiquant que les déductions à allouer annuellement en matière de vins seraient réglées par classe de département, par nature de boissons et par classe d'entrepositaires, conformément à un tableau sur lequel les départements étaient divisés en trois classes correspondant chacune à un taux déterminé (6, 7, 8 p. 100) ;

— Le décret du 4 décembre 1872, selon lequel les déductions devaient être, en ce qui concerne les alcools et liqueurs tant en cercles qu'en bouteilles, uniformément calculées dans toute la France, à raison de 7 p. 100.

— La loi du 16 décembre 1897 qui fixe à 3 p. 100 la déduction afférente aux alcools logés dans des récipients autres que les fûts en bois.

En résumé, les déductions accordées pour les vins s'élevaient à 6, 7 ou 8 p. 100, selon les départements et, pour les alcools, à 7 p. 100 (alcools sous bois) et à 3 p. 100 (alcools sous verre).

Par ailleurs, les vendanges fraîches reçues par les marchands en gros donnaient lieu à une déduction égale à celle prévue pour les vins. En cas de perte en cours de transport, il était accordé, pour déchet normal de route, une déduction pouvant s'élever jusqu'à 6 ou 8 p. 100.

De leur côté, et indépendamment des déductions ordinaires de magasin, les distillateurs qui rectifient des alcools pouvaient obtenir décharge des déchets résultant des opérations d'épuration, l'administration statuant sur les déchets ne dépassant pas 5 p. 100 des charges, tandis qu'il appartenait au Ministre des Finances de se prononcer si cette quotité était dépassée.

Quant aux mistelles, la loi du 21 mars 1936 et le décret d'application du 27 août suivant ont fixé, ainsi qu'il suit, le taux de la déduction maximum accordée aux fabricants :

— 3 p. 100 pour les alcools ayant servi à la fabrication des mistelles blanches ;

— 5 p. 100 pour les alcools ayant servi à la fabrication des mistelles rouges.

Les alcools dénaturés donnaient droit aux mêmes déductions que les spiritueux ainsi que les acides acétiques. Quant aux déchets de fabrication sur les spiritueux composés obtenus chez les liquoristes, ils étaient exonérés de l'impôt jusqu'à concurrence de 3 p. 100 des quantités d'alcool afférentes aux produits fabriqués par infusion ou distillation.

Enfin, on remarque que, pour le cidre, la déduction était de 7 p. 100, quel que soit le mode de logement et dans toutes les régions de la France.

Caractères de cette déduction et mode de calcul. — La déduction a toujours été accordée annuellement à raison du séjour des boissons en magasin. Ainsi, 100 litres d'alcool pur, logés sous bois pendant trois cent soixante jours, bénéficient d'une déduction de 7 litres qui viendront compenser les déperditions accusées à l'issue de ce séjour.

Mais il ne s'agit pas là d'un forfait, c'est-à-dire que le négociant ne jouit pas d'une allocation fixe dont il peut disposer à son gré, c'est simplement, comme on l'a dit plus haut, une quotité dans la limite de laquelle les manquants constatés aux inventaires ne sont pas imposables. Par suite, cette quotité n'est accordée que jusqu'à concurrence des manquants réellement établis à l'issue des opérations de recensement.

Certes, ces manquants ne proviennent pas toujours exclusivement de pertes dues aux manipulations, à l'évaporation, etc... Ils peuvent résulter d'enlèvements frauduleux chez le commerçant malhonnête. On peut dire aussi que cette marge de déductions est pour certains négociants très élevée, tandis que pour d'autres, elle couvre à peine les manquants réels ; mais c'est aussi parce que les conditions dans lesquelles s'exerce le commerce sont très variables d'une maison à l'autre.

De là, est née la nécessité de fixer un taux de déduction représentant approximativement le maximum des pertes pouvant normalement se produire, le total des manquants étant nettement dégagé aux inventaires, grâce aux précautions prises en la circonstance par les agents de contrôle.

Quant au mode de calcul de la déduction légale, il était caractérisé, jusqu'en 1926, par un ensemble de règles d'une assez grande complexité. Mais depuis cette dernière date, la déduction se calcule sur le stock moyen des boissons en magasin obtenu d'après la balance des comptes à la fin de chaque mois et d'après les restes effectifs au moment des recensements. A cet effet, on reporte dans une colonne le total mensuel des entrées et dans une autre, le total des sorties. Les deux colonnes sont ensuite additionnées et la différence entre les totaux obtenus, divisée par le nombre des reports, donne le stock moyen.

En cours d'année, une seule opération suffit : la multiplication du stock moyen par le taux de la déduction mais, en fin d'année, il faut, en plus, tenir compte du nombre de jours écoulés depuis la reprise ou l'ouverture du compte et multiplier les éléments du calcul précédent par ce nombre de jours et diviser par 360.

Ce mode de calcul prévu pour les marchands en gros est employé pour les comptes tenus chez les distillateurs de profession, les dénatureurs, les fabricants de vinaigres, etc...

A remarquer en outre que si la déduction ordinaire dont il vient d'être question est proportionnelle à la durée du séjour des boissons en magasin, la déduction complémentaire de 3 p. 100 accordée aux liquoristes (voir plus haut) est proportionnelle à l'importance des quantités d'alcool employées et ne saurait dépasser le montant des déchets résultant des fabrications. Si une mise en œuvre de 100 litres d'alcool, par exemple, n'entraîne qu'une déperdition de 2 litres, on allouera seulement 2 litres et non 3.

2° **Régime actuel**. — Une importante modification a été apportée à cet état de choses par les articles 18 et 19 du décret-loi du 8 juillet 1937 portant réalisation d'un ensemble de mesures tendant à assurer le redressement financier. Dans l'exposé des motifs, le Gouvernement a indiqué que les textes en question ont pour but, tout en respectant les intérêts légitimes, de remédier à l'inconvénient présenté par des déductions excessives permettant à des contribuables peu scrupuleux de se livrer à la fraude.

En conséquence, une triple réforme a été réalisée sous le couvert des nouveaux textes.

Tout d'abord, la déduction qui variait pour les vins, cidres, poirés et hydromels, suivant les catégories de départements est fixée aux mêmes taux que pour les alcools (7 ou 3 p. 100 suivant le mode de logement).

Ensuite, le taux de 7 p. 100 jusqu'ici en vigueur en ce qui concerne les alcools logés sous bois, devient applicable aux vins et aux alcools logés dans des fûts en bois non pourvus d'un revêtement intérieur ou extérieur propre à assurer leur étanchéité. Les fûts vernissés sont désormais classés dans la même catégorie que les récipients en ciment, en fer ou en verre pour lesquels le taux de la déduction est toujours fixé à 3 p. 100.

Enfin, pour toutes les boissons — à l'exception des eaux-de-vie inscrites à un compte jaune d'or (Cognacs et Armagnacs) des eaux-de-vie naturelles inscrites à un compte blanc 1903 ou 1909, ainsi que de certains vins mousseux (art. 26 et 27 de la loi des Finances du 31 décembre 1937) — la déduction calculée selon les modalités rappelées plus haut (1er régime antérieur) ne pourra excéder 4 et demi p. 100 des sorties régulières. Pour l'application de cette dernière mesure, ne sont pas considérés comme sorties les mouvements entre magasins de gros appartenant à un même négociant (sauf en ce qui concerne des boissons entrant dans la préparation de produits nouveaux, par simple mélange ou par transformation, dans tous les cas où l'inscription en décharge n'est pas suivie d'une prise en charge correspondante ; ou bien quand celle-ci est effectuée à un compte tenu pour des boissons d'une catégorie différente).

LE BOSC.

VIe Fête Nationale du Vin

Pendant quatre jours, les vins de France ont été glorifiés à travers les vignobles des Côtes-du-Rhône. Malgré les circonstances qui firent reculer les fêtes, il était à prévoir que le spectacle offert aux visiteurs ne le céderait en rien à celui des années précédentes ; cet espoir s'est trouvé réalisé au-delà de ce que l'on pouvait concevoir. Le mérite en revient au zèle déployé par le Comité d'organisation, soutenu et dirigé par les principaux animateurs des fêtes : M. Gros, sénateur et maire d'Avignon ; M. le baron Le Roy, grand mainteneur des traditions de cette loyauté viticole qui assure aux vins des Côtes-du-Rhône leur séculaire renommée ; M. Biron, commissaire général, qui a assumé la tâche si délicate de coordonner les efforts qui ont permis d'assurer le succès du programme élaboré.

L'éclatante manifestation, qui s'est déroulée comme un film bien ordonné, était placée sous la présidence de M. le Président de la République, accompagné de plusieurs ministres et de hautes personnalités. Les délégations pro-

vinciales affirmaient par leur participation la solidarité de la grande famille viticole française et la présence des missions étrangères représentant 13 pays (Allemagne, Angleterre, Bulgarie, Danemark, Espagne, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Luxembourg, Roumanie, Suède, Suisse), marquait tout l'intérêt que cette manifestation suscitait hors de nos frontières. Le programme comprenait une partie artistique et une partie vinicole, l'une et l'autre d'une parfaite concordance pour soutenir l'enthousiasme de la foule des visiteurs accourus de toute part pour assister à ce spectacle unique.

Vienne, Orange, Avignon sont des cités d'art bien connues des touristes ; les représentations théâtrales qui furent données à cette occasion dans un cadre qui défie l'emploi de tout artifice décoratif furent accueillies avec ferveur par les dilettantes.

La journée du 31 juillet fut celle de l'apothéose du vin. Dès son arrivée à Avignon, et après les réceptions protocolaires, le Président de la République, accompagné d'une nombreuse suite, se rendit dans les vignobles où chaque étape devait marquer la consécration des crus de la région. A Châteauneuf-du-Pape, M. Albert Lebrun pris contact avec les grands vins des Côtes-du-Rhône en dégustant un Clos-des-Papes et un Clos-du-Cardinal. Puis ce fut la randonnée par Orange, Roquemaure, Tavel et Villeneuve-les-Avignon.

Rentrant dans la capitale de la Vaucluse, le Président de la République présida un grand banquet, suivi de nombreux discours qui permirent à M. Louis Gros, maire d'Avignon, à M. le baron Le Roy, vice-président de la Fête, à M. Edouard Barthe, président du Comité National de Propagande, M. Edouard Daladier, président du Conseil, d'exalter les qualités des vins des Côtes-du-Rhône.

Résumant les divers orateurs, et après avoir rappelé les précédentes fêtes dont il fut le haut protecteur, le Président de la République exprima avec éloquence les impressions de son triomphal voyage et célébra à son tour les mérites des vignobles qu'il venait de parcourir.

« Ils ont eux aussi, a-t-il dit, acquis depuis longtemps leurs lettres de noblesse. Leur renom égale celui de leurs frères des autres provinces.

« D'Ampuis, dans le Rhône, à Tavel, dans le Gard, qu'ils soient de la « Côte-Rôtie », de Condrieu ou de Château-Grillet, liqueur pourpre au bouquet de framboise ou de violette que Pline estimait déjà ; qu'ils soient rouges ou blancs, Crozes, Larnage, Saint-Péray, Mercurol, fils de cette Syrah qui aligne ses ceps sur les coteaux de Tain ou aux pieds du rocher de Crussol ; qu'ils portent le nom fameux d'Hermitage au bouquet moelleux, à l'odeur exquisement truffée, fiers enfants d'une terre de pierre et de soleil ; qu'ils soient fils de ce vignoble de choix que vos papes créèrent jadis sur le coteau de Châteauneuf et que nous avons eu la joie de visiter ce matin, en même temps que nous goûtions ce liquide couleur de rubis dont le bouquet prend avec les années un charme pénétrant et qui, suivant la savoureuse expression des vignerons « fait la queue de paon dans la bouche » ; qu'ils possèdent enfin cet éclat rosé et doré, cette chaleur capiteuse qui font le mérite du Tavel que célébrèrent tour à tour Brillat-Savarin, Balzac et Monselet, vos vins des Côtes-du-Rhône sont bien dignes de figurer dans l'armorial des vins de France, livre d'or qui fait notre gloire comme il doit être pour nous une source féconde de richesse.

« Car les vins qui y sont inscrits, en même temps qu'ils donnent aux fils de France l'ardeur qui leur a fait surmonter tant d'épreuves dans le passé — le pinard ne fut-il pas un élément de la victoire ? — leur confèrent l'optimisme indispensable à la réalisation de grands et difficiles desseins.

« Par ailleurs, ils doivent occuper une place toujours plus grande dans l'économie générale de la France. Quand un pays a la bonne fortune de posséder un tel monopole que personne ne saurait lui disputer, il ne doit négliger aucun

effort pour lui donner son plein rayonnement et lui faire retrouver sur les marchés étrangers la place qu'il y a occupée pendant tant d'années. »

Après le banquet, eut lieu le défilé des délégations des provinces, suivies de chars allégoriques. Dans l'ensemble, très réussi, se détachait, avec l'attrait du pittoresque régional, la participation des groupes méridionaux : bravadeurs, farandolaires, tambourinaires, guardians de la Camargue, etc. A la suite du défilé, M. Albert Lebrun remit l'étendard des vins de France à la reine en exercice.

L'Hérault, département de grosse production des vins du Midi, a été désigné pour être, en 1939, le siège de la Fête Nationale des Vins qui se déroulera à Béziers et Montpellier.

(*Revue des Vins et Liqueurs.*)

La fête du raisin à Lamalou-les-Bains

(*Communiqué de l'Association de propagande pour le vin.*)

La traditionnelle fête du raisin à Lamalou-les-Bains est certainement une des plus intéressantes. Elle a été célébrée le dimanche 28 août, et n'a pas manqué d'attirer la foule des grands jours.

On a assisté le matin à la bénédiction des raisins dans l'église paroissiale décorée de pampres. Un éminent prédicateur l'abbé Salvat, de Castelnaudary, a prononcé une allocution sur « La leçon du Tonneau » (La litsou del Vaisell en belle langue d'oc.

Il fallait voir, à la sortie de l'église, le joli spectacle des gentilles Cévenoles en leur costume local, emportant les paniers de beaux raisins que le ciel a généreusement fait mûrir.

La fête a continué dans les jardins du Casino municipal, où les producteurs de raisins de table de l'Hérault avaient exposé de beaux produits qui sont des plus appréciés.

La station uvale de Béziers avait apporté son concours en faisant déguster ses excellents jus de raisin qui ont naguère remporté un si grand succès le jour du baptême des Alliés de la Forêt des Ecrivains Combattants morts pour la France.

Il n'a pas été défendu — au contraire — de goûter d'excellents vins doux naturels pendant les fêtes de l'après-midi et du soir. Ils ont créé le climat favorable pour la musique des orchestres et plus de charme dans les gestes mesurés et gracieux des treilleuses et des treilleurs biterrois.

Le Corps Médical a attiré l'attention des malades sur l'intérêt de la cure uvale associée à la cure thermale comme le préconisent les professeurs Dieulafé, Euzière, Boulet, et tant d'autres.

La protection de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis. — L'« Administration de l'alcool. », sur l'ordre de M. Morgenthau, secrétaire de la trésorerie, a interdit aux producteurs américains d'eau-de-vie d'appeler leurs produits « cognacs ». Elle a refusé également aux représentants de cette industrie la permission de mettre sur leurs étiquettes de leurs bouteilles le mot « cognac », accompagné du nom de l'Etat où il est fabriqué, par exemple « California cognac »

A la suite de la décision de M. Morgenthau « l'Administration de l'Alcool » annonce que les licences déjà obtenues par les producteurs américains leur accordant le droit d'appeler leurs produits « cognac » seront annulées immédiatement.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus, 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr.; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX.— Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus. 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet. 1.000 à 1.100 fr.; Gros plants, 400 à 500 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 50 à 17 fr. 25.

MIDI. — *Nîmes (5 Septembre 1938).* — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 162 à 172 fr. » 11° et au-dessus, 172 à 177 fr.; Costières, 11° et au-dessus ; Vin de Café.

Montpellier (6 Septembre). — Rouges, 9°5 à 11° : 165 fr. à 172 fr. l'hecto.

Béziers (30 Août). — Rouges, 9° à 11°5, 17 fr. 50 à 15 fr. 00; Rosés, 10° à 11°5, 16 fr. 75 à 16 fr. ; Blancs, 10° à 11°5, 17 fr. » à 16 fr. ».

Minervois (4 Septembre). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (3 Septembre). — Vins rouges, de 9° à 12°, 175 fr. » à 160 fr. ».

Carcassonne (3 Septembre). — Vins rouges de 9° à 12°, 17 fr. 75.

Narbonne (1er Septembre). — Vins rouges, 9° à 12°, 160 fr. à 178 fr. ».

Sète (1er Septembre). — Rouges, 18 fr. à 16 fr. » ; Rosés, 17 fr. 75 à 15 fr. 50 ; Blancs, 17 fr. 25 à 16 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre.— Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 120 à 180 fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 185 à 225 fr. ; paille d'avoine, de 215 à 240 fr. : paille de seigle, 190 à 230 fr. : luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 330 à 405 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; dé palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 299 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 19 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 17 fr. » — Mouton, 6 fr. à 33 fr. 50 — Demi-Porc, 13 fr. 50 à 14 fr. 80 — Longe, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. » – *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kilogr., 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kilogr. perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 350 à 650 fr., communes, 100 à 300 fr. — Bananes, 360 à 400 fr. — Groseilles, 350 à 450 fr. — Pêches, 400 à 1.000 fr. ; Prunes, 300 à 800 fr. — Quetsches, 250 à 350 fr. ; Framboises, 1.000 à à 1.500 fr. ; Figues, 500 à 800 fr. —Noix fraîches, 680 à 720 fr. — Noisettes, 680 à à 720 fr. ; Raisin d'Algérie, » fr. ; du midi, blanc, 300 à 450 fr. ; noir 220 à 270 fr. ; Œillade, 320 à 360 fr. ; Muscat, 700 à 900 fr.

Choux verts, 30 à 90 fr. — Artichauts, 35 à 140 fr. — Choux-fleurs, 60 à 250 fr. — Oseille, 100 à 150 fr. — Epinards, 100 à 170 fr. — Tomates, 60 à 140 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 250 à 700 fr. — Flageolets, 100 à 120 fr. — Carottes 100 à 325 fr. — Navets, 100 à 250 fr. — Courgettes, 20 à 30 fr. — Aubergines, 25 à 50 fr. — Melons de Paris, 2 à 12 fr. — Cèpes, 600 à 900 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Ets MARMONIER Fils

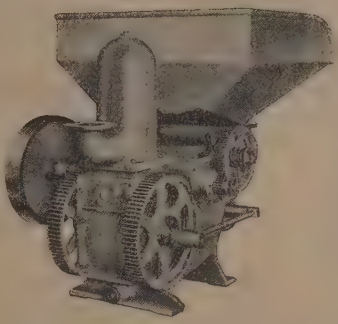
S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: 29, Rue des Tuiliers

LYON

R. C. Lyon B. 7738

MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations complètes de celliers

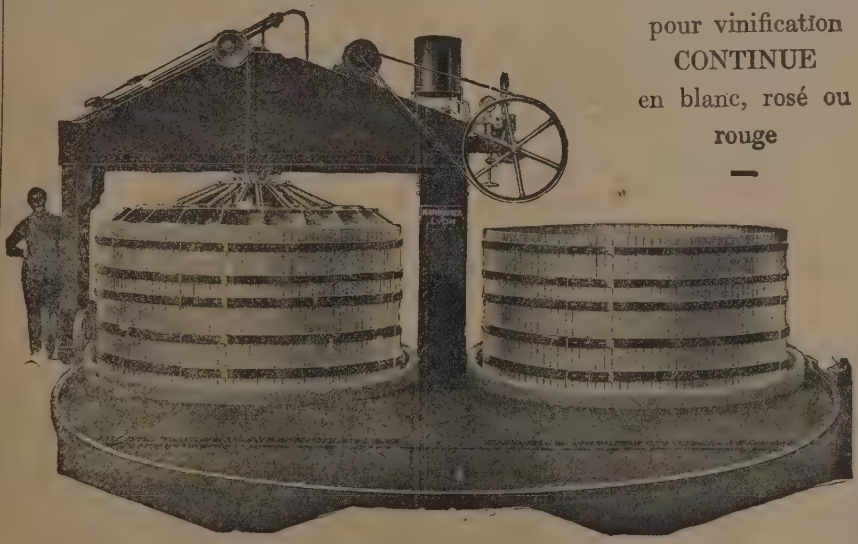


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques "TOURNISSAC"

Bouillie Cuprique «Suprême»

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique «Tournissac»

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Stealite Cuprique Tournissac

Spécialités insecticides "TOURNISSAC"

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

"SULPHAMONIC" TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Partez-vous en vacances ?

N'OUBLIEZ PAS

- que les veilles et avant-veilles de fêtes ou de fin de mois **Sont jours d'affluence dans les trains**
- Aussi... pour voyager plus à votre aise **Tachez** — surtout avec des enfants — **de ne pas partir ces jours-là.**
- Si vous voyagez en groupe ou avec un billet populaire de congé annuel, **Renseignez-vous** à la gare de départ **sur les trains interdits aux porteurs de ces billets**

De toutes façons

Louez vos places à l'avance

Société Nationale des Chemins de Fer Français

Pour bien vinifier, employez les

LEVURES SELECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

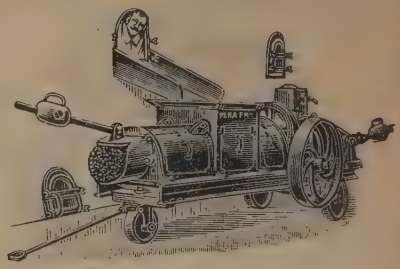
Notice explicative gratuite. (Dépositaires sont demandés)

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

PERA FRERES

FLORENSAC Hérault)

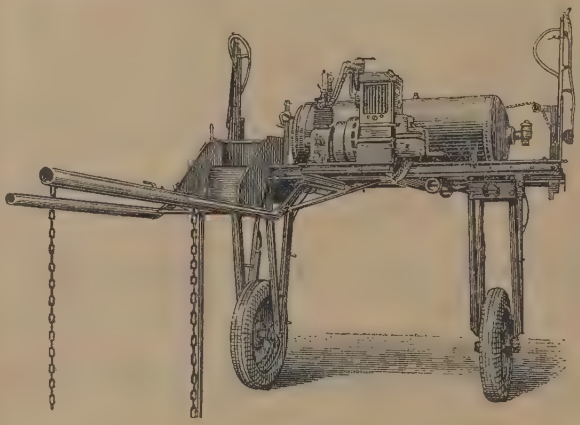
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE**, Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

*traitez vos **vendanges** ou vos **moûts** blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures de GRANDS CRUS de l'Institut La Claire

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.
Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant
Remise de 20 %

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser a LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

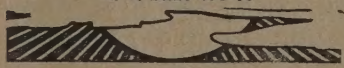
AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70



Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum
Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :
Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :
Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

PERENOX — Oxyde de cuivre, 50 % de cuivre métal, suspension fine immédiate, stable.

TUBAVIGNE — Poudre à haute teneur contre Pyrale, Cochylis, Eudémis.

EXTRAIT DE DERRIS — En pulvérisations contre Cochylis et Eudémis.

AGRAL 3VE — Mouillant parfait, triple l'efficacité des bouillies économise le cuivre.

NICTAGRAL — Insecticide à la Nicotine, particulièrement adhésif.

Etablissements S. H. MORDEN & Cie, Sté an.
" Protection des Cultures "
14, rue de la Pépinière — PARIS VIIIe

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFI-PHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du Ier Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences*, Sucr de J. WEINMANN
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)